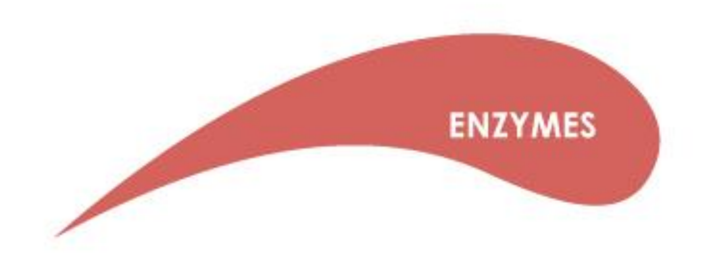




VIAZYM THERMO

Préparation enzymatique pectolytique liquide
pour la clarification des moûts après thermovinification ou flash détente

CARACTERISTIQUES

VIAZYM THERMO est une préparation pectolytique liquide, issue d'*Aspergillus niger*, spécifiquement formulée pour traiter les moûts rouges après thermovinification ou flash détente.
L'absence de cinnamoyl estérase dans **VIAZYM THERMO** évite la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dégradation des pectines
- Dégradation des colloïdes libérés lors du traitement à la chaleur
- Amélioration de la filtrabilité
- Économie de terre de filtration

APPLICATIONS

- Après thermovinification ou flash détente (température du moût < 65 °C), pour améliorer la filtration des moûts rouges thermotraités, et ultérieurement des vins rouges correspondants

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 5 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Diluer **VIAZYM THERMO** dans environ 10 L d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter quand sa température est inférieure à 65°C. Bien homogénéiser.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Pectinases, KCl, sorbate de potassium. Ne contient pas d'OGM.

<u>Activités enzymatiques :</u>
Pectinases (EC 3.2.1.15) > 50 000 AJDU/mL

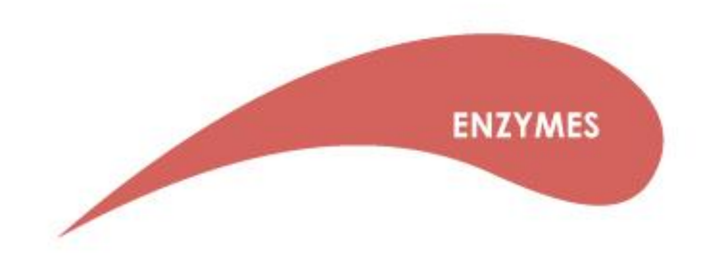
CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L
Bidon de 10 L

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**







CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à température inférieure à 8°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, hors gel et à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

